

《凉拌菜》

图书基本信息

书名：《凉拌菜》

13位ISBN编号：9787534929588

10位ISBN编号：753492958X

出版时间：2004-9

出版社：河南科学技术出版社

作者：陈志敏等编

页数：61

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《凉拌菜》

内容概要

凉菜，色泽光亮，清爽利口，选料多样，口味丰富，深受人们的喜爱。特别是用以佐酒，更令食客青睐。所以无论是普通家庭，还是宾馆酒楼，都很重视凉菜的制作。凉菜按其制作方法，大体可分为酱卤类、热制冷吃类、凉拌类、腌渍类和熏烤类。本书中我们重点介绍了热制冷吃类凉菜和凉拌凉菜的制作方法，共计120余个品种。本书具有原料普通易购、制作方便快捷、口味丰富多样、菜品简单易学、图文并茂等特点。

《凉拌菜》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com